

NEWS RELEASE

日本初！機能性表示食品のカップめん誕生！！

「かるしお認定 だしの旨みで減塩 鶏炊きうどん／小海老天そば／中華そば」

2017年3月20日 リニューアル発売

平素は、格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛）では、日本初の機能性表示食品のカップめん「かるしお認定 だしの旨みで減塩 鶏炊きうどん／小海老天そば／中華そば」をリニューアル発売させて頂く運びとなりましたので、ご案内申し上げます。

<本商品のポイント>

- ① 日本初！機能性表示食品のカップめん誕生！！ 血圧が高めの方に適した機能があることが報告されている GABA を配合し、更に機能性アップ！
- ② 軽い塩だからこそ引き立つだしの風味を活かし、塩分 40%カット^{※1}を実現！
- ③ 弊社が推進する「健活コーナー」^{※2}推奨商品！
- ④ 減塩とおいしさを両立した食品のみが認定される「かるしお認定」加工食品第一号

【商品情報】

当商品は『だしの旨みで“おいしく”減塩！』をテーマに、軽い塩だからこそ引き立つだしの風味が食欲をそそる、塩分を 40%カット[※]した減塩カップめんです。今回新たに機能性関与成分として GABA を配合し、即席めんでの初の機能性表示食品として消費者庁より受理されました。GABA には血圧が高めの方に適した機能があることが報告されており、血圧が気になる方におすすめです。機能性表示食品としてさらにパワーアップし、減塩市場と商品の活性化を目指します。

※1 日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）中華／和風スタイル即席カップめん（油揚げ麺）との比較

※2 手軽な食事からスタートする“健全”な食生活を意識した“活動”のこと

【本品の届け出内容】

- ・届出表示：本品には GABA が含まれます。GABA には血圧が高めの方に適した機能があることが報告されています。
- ・届出番号： B225,B226,B227

■商 品 名：

かるしお認定 だしの旨みで減塩 鶏炊きうどん／小海老天そば／中華そば

■発 売 日： 2017年3月20日（月）

■発 売 地 区： 全国（コンビニ・スーパー等）

■希望小売価格： 113 円（税抜）



■参考情報

エースコックの「健活コーナー」への取り組み

弊社では、「スープはるさめ」「Pho・ccori 気分」「麺ごこち 糖質 50%オフ」「どっさり野菜」などの健康志向をテーマにした商品を数多く展開しています。

近年、高齢化や単身世帯の増加などにより、消費者の「食に対する健康意識」の高まりを受けて、消費者の方がより自身に合った商品を見つけやすくなるよう、2015年より新たな売り場提案として“健活コーナー”の導入を推奨しております。手軽な食事からスタートする“健全”な食生活を意識した“活動”を「健活」とし、店頭でのコーナー訴求として推進している弊社発の提案です。

健活コーナー商品の一例



スープはるさめ Pho・ccori 気分 麺ごこち 糖質 50%オフ どっさり野菜

健活コーナー販促ツール



健活コーナー導入事例



本提案は、全国の様々な販売店様にて導入されており、2016年12月時点で「健活コーナー」の導入店舗数は約1,900店舗^{※3}を超える規模となっております。弊社といたしましては、2017年度も推奨商品の強化を含めて「健活コーナー」の提案に精力的に取り組んでまいります。※3 自社調べ

「かるしお認定 だしの旨み減塩」シリーズについて

消費者庁より受理された機能性表示食品に先立ち、循環器病を専門とする最先端の機関であり、日本一おいしいとも言われる病院食を提供する国立循環器病研究センター、通称“国循”が開始した「かるしお認定」において2015年2月に加工食品第一号に認定されました。

国立循環器病研究センター（通称「国循」）について

循環器病を専門とする国内唯一の国立高度専門医療研究センター（ナショナルセンター）です。日本最先端の治療及び研究で国内外から多くの患者が訪れています。この国から循環器病をなくし、一人ひとりが健康でいられる社会を作ることを目指しています。

かるしお認定について

かるしおとは、「塩分を減らしても、おいしい」ではなく、「少ない塩分だからこそ、おいしい」という減塩の新しい考え方で、軽く塩を使って素材やだしの旨みを引き出す京料理の考え方がベースです。国循では、おいしい食事「かるしお」をひろげたいという思いから、信頼できる減塩の印として「かるしお認定」をはじめました。「かるしお認定」では、厳しい審査のもと確かなおいしさと減塩を両立する食品のみが認定されます。



※「かるしお」は国立循環器病研究センターの登録商標です。

機能性表示食品について

「機能性表示食品」制度は特定保健用食品（トクホ）や栄養機能食品に続き、機能性を表示できる新たな制度として2015年4月1日より開始されました。「機能性表示食品」とは、事業者の責任において科学的根拠に基づいた機能性を表示する食品として消費者庁に届出されたものです。

【商品特長】

商品名	かるしお認定 だしの旨みで減塩 鶏炊きうどん	かるしお認定 だしの旨みで減塩 小海老天そば	かるしお認定 だしの旨みで減塩 中華そば
めん	滑らかで喉越しの良いうどんです。 (湯戻し時間:3分)	風味豊かな歯切れの良いそばです。 (湯戻し時間:3分)	滑らかで歯切れの良いめんです。 (湯戻し時間:3分)
スープ	鶏だしをしっかりと利かせ、柚子胡椒や鰹だしが香る塩分控えめでもおいしく味わえる白湯つゆです。GABA を配合しています。	鰹だしをしっかりと利かせ、具材の小海老天の風味が香る塩分控えめでもおいしく味わえる和風つゆです。GABA を配合しています。	鶏だしをしっかりと利かせ、椎茸や玉ねぎの旨みを加えた塩分控えめでもおいしく味わえる醤油スープです。鰹、煮干の魚介だしをアップしました。GABA を配合しています。
かやく	程良く味付けした鶏肉そぼろ、シャキシャキと食感の良いキャベツ、彩りの良いねぎ、唐辛子を入れました。	香ばしく揚げた小海老天、彩りの良いかまぼこ、ねぎを入れました。	程良く味付けした鶏肉そぼろ、シャキシャキと食感の良いもやし、なると、ねぎを入れました。
パッケージ	おいしさと塩分 40%カットはそのままに、国立循環器病研究センター「かるしお認定」で商品の信頼感を訴求するとともに、新たに機能性表示食品として「血圧が気になる方に GABA 配合」という文言を加え機能性を高めました。		

【商品概要】

商品名	かるしお認定 だしの旨みで減塩 鶏炊きうどん	かるしお認定 だしの旨みで減塩 小海老天そば	かるしお認定 だしの旨みで減塩 中華そば
内容量	40g (めん 30g)	38g (めん 30g)	37g (めん 30g)
かやく	キャベツ、 味付鶏肉そぼろ、 ねぎ、唐辛子	えび天、かまぼこ、 ねぎ	味付鶏肉そぼろ、 ねぎ、なると、もやし
荷姿	12食×1		
JANコード	49 01071 24507 8	49 01071 24508 5	49 01071 24509 2
ITFコード	1 49 01071 24507 5	1 49 01071 24508 2	1 49 01071 24509 9
ケースJANコード	49 01071 29075 7	49 01071 29076 4	49 01071 29077 1
希望小売価格	113円 (税抜価格)		
個装サイズ	100×100×85mm		
段ボールサイズ	410×316×92mm		
個装重量	60g	57g	56g
ケース重量	0.9kg	0.9kg	0.9kg